

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

Create Your Own Menu According to Your Appetite

MENU A ¥ 16,000

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

2 Plats au choix

Your choice of two main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets

MENU B ¥ 13,000

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

1 Plats au choix

Your choice of one main course

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweet

MENU C ¥ 10,000

Acceptable only through our website

Amuse-bouche

1 Entrées au choix

Your choice of one appetizer

1 Plats au choix

Your choice of one main course

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweet

Taxe comprise, et 10% de service non compris
10% service charge is not included

Les Entrées Froides / Cold Appetizers

L'Aspic de Jambon *persillé, escorté d'une macédoine de légumes*

Ham and parsley aspic, garden vegetable macedonian salad

Le Sanma *sur une tarte fine, aux accents d'agrumes et de tapenade*

Sanma on a thin tart, flavored with citrus and tapenade

Le Crabe *effiloché, recouvert d'une crème de brocoli relevée à la moutarde verte*

Crab topped with a broccoli cream flavored with green mustard (Supp. ¥ 2,500)

Le Saumon *mariné aux herbes, accompagné d'une salade d'endives agrémentée de caviar impérial de Sologne*

Herb-marinated salmon, endive salad with sologne imperial caviar (Supp. ¥ 2,500)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

Le Potiron *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*

Creamy pumpkin soupe over a duck foie gras custard

Le Méli-Mélo de Légumes *chauds de la ferme d'Ebihara à l'huile d'olive vierge*

Vegetable medley from ebihara farm, dressed with extra virgin olive oil

La Truffe d'Automne *dans une bouchée du château à la "reine" en brioche feuilletée aux crevettes*

Autumn truffles in a "bouchée à la reine", Château-style, with shrimp (Supp. ¥ 2,500)

Les Plats / Main Courses

Les Fruits de Mer *sur un riz safrané façon "paëlla"*

Saffron-infused paella-style rice topped with assorted seafood (Supp. ¥ 2,500)

Le Kamasu *sous une fine croûte de pain de mie, escorté d'un caviar d'aubergine au sésame*

Barracuda beneath a delicate bread crust, with sesame eggplant caviar

Le Hirame *cuit à la vapeur, sur un coulis de trompettes de la mort et une salade de céleri-rave*

Steamed hirame with a coulis of black trumpet mushroom and a celeriac salad

La Volaille Fermière *le suprême rôti, avec une compotée de poivron et de racine de lotus*

Farm-raised poultry, roasted breast, bell pepper compote and lotus root

Le Porc Ibérique *"la pluma" rissolée, accompagné d'une délicat sauce au poivre noir de Sarawak*

Sauteed Iberian pork, served with a delicate Sarawak black pepper sauce

Le Bœuf *poêlé, agrémenté d'épinards au wasabi et de la fameuse pomme purée au jus gras*

Wagyu beef steak accompanied with wasabi spinach and mashed potatoes (Supp. ¥ 4,000)

Les Desserts / Desserts

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe et éclats de biscuit cacao*

Signature Araguani chocolate cream with Caribbean chocolate ice cream and cacao biscuit

Le Clafoutis *aux poires caramélisées, accompagné d'un sorbet Williams*

Clafoutis with caramelized pears, accompanied by a Williams sorbet

Le Marron *en Mont-Blanc et légère meringue, servi sur un coulis d'airelles*

Chestnut Mont Blanc with light meringue, served with a lingonberry coulis (Supp. ¥ 800)

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

All our breads are homemade by our team from the bakery